

09/857904

[Japanese Utility Model Publication No. 56-28154]

Title: CONTAINER FOR INSTANTLY COOKABLE NOODLE OF DISCHARGING
HOT WATER THEREFROM

Japanese Utility Model Application No. 50-15005
filed on January 29, 1975.

Japanese Utility Model Provisional Publication No. 51-97003
laid open on August 4, 1976.

Inventors: Kosaku SUZUKI, et al
Applicant: Kanebo Kabushiki Kaisha

Allowed Claim 1:

In a container for instant noodles, wherein said container is characterized by comprising a tab used for forming an opening for pouring hot water, wherein said tab is formed by projecting a portion of a periphery of a lid, wherein said lid is attached to an upper side of a cup-type container adapted to contain α -transformed noodles treated by an oil heating treatment, so that said container adapts to form an opening for pouring hot water by peeling the lid via the tab,

a discharging container for instant noodles, wherein said container is constructed by:

cutting a notch at a portion adjacent to a periphery of the lid, wherein said portion is opposite to a portion of the tab for forming an opening for pouring hot water, and wherein two edges of the notch are extended to a periphery of the lid so as to form an aperture having narrow depth and prorated width and used only for discharging hot water; and

providing a tab for forming the aperture by projecting an edge portion of an outside of the notch.

⑫ 実用新案公報 (Y2) 昭 56-28154

⑤ Int.Cl.⁹B 65 D 81/34
77/40

識別記号

庁内整理番号

7123-3 E
7909-3 E

⑭ 公告 昭和 56 年 (1981) 7 月 4 日

(全 2 頁)

1

2

⑮ 排湯式即席麺容器

⑯ 実 願 昭 50-15005

⑰ 出 願 昭 50 (1975) 1 月 29 日

公 開 昭 51-97003

⑱ 昭 51 (1976) 8 月 4 日

⑲ 考 案 者 鈴木 浩策

小牧市大字三ツ淵 2350 番地の
202

⑳ 考 案 者 半田 良三

枚方市黄金野 1 丁目 13 番 12 号

㉑ 考 案 者 伊藤 一二

川崎市多摩区千代ヶ丘 4 丁目 9 番
地

㉒ 出 願 人 徳紡株式会社

東京都墨田区墨田 5 丁目 17 番 4
号

㉓ 復 代理人 井理士 緑田 文二

㉔ 引用文献

実 開 昭 51-54005 (JP, U)

㉕ 実用新案登録請求の範囲

カップ状の容器内に油熱処理された α 化麺体を
収納し、該容器の上部に装着した蓋板の外周一部
を突出させて注湯口形成用の摘片を設け、この摘
片により蓋板を捲つて注湯口を作るようにした即
席麺容器において、前記蓋板の注湯口形成用摘片
形成部の反対側の周縁近くの一部には、湯のみを
排出する臭行きが狭く、幅が広い排湯口を形成す
るための、両端が周縁に達する切目を形成し、この
切目の外側の部分の端部を突出させて排湯口形成
用摘片を設けたことを特徴とする排湯式即席麺容
器。

考案の詳細な説明

本考案は即席焼そばの如き即席麺の収納及び復
元処理容器に関するものである。即席麺において、
即席ラーメンの如き汁を必要とするものでは麺体

が入った容器内に注入した湯は捨てる必要はない
が即席焼そばの如く汁を必要としないものは麺体
が入った容器に熱湯を入れて所定時間が経過し、
麺体加熱復元されたのちに湯を捨てなければなら
ない。しかし、従来のカップ状容器の場合その開
口の周縁内側には何等の受部もないので、蓋の一
部を開いて湯を注入したのち湯を捨てるために容
器を傾斜させると内部の麺体が共に流れ出すおそ
れがある。このため湯を完全に流し出すことは困
難となり容器内に湯が残留し、添加したソース等
の液体調味料が凝められて味を損う等の欠点があ
つた。

本考案は上記の点に鑑みて、カップ状容器の開
口を囲う蓋板の周縁近くの一部に両端が周縁に達
する切目を設けてその端部に摘片を形成し、この
部分の反対側においては蓋板周縁から注湯口形成
用の摘片突出させて、これをもつて蓋板を捲り上
げて開いた注湯口から注湯したのちの湯の排出に
さいしては該摘片によつて切目より外側の部分を
切り取つて臭行きが狭く幅の広い開口を形成して
ここから湯のみの排出を行い、容器を相当傾斜さ
せても麺体等がこぼれないようにしたものである
がその詳細を説明すれば次の通りである。

図において、1 は発泡プラスチック等から成る
カップ状容器であり、その内部に麺体 2 を収納す
る。この麺体 2 は油熱処理によつて α 化されたも
ので、その上面は実質的に平坦な面とし、且つ容器
1 の内部形状に適合するように形成されている。3
は円板状の蓋体で、図示例では紙 a の下面にプラ
スチック層 b を形成したものである。この蓋板 3
の周縁近くの一部には切目 4 を形成するがその両
端は蓋板 3 の周縁に達し、且つ図示例では切目 4
は直線である。又、切目 4 の一端には蓋板 3 の周縁
より突出する摘片 5 を形成する。この切目 4 は図
示の場合、蓋板 3 を貫通するもので、点線状に形成
してある。但し、該切目 4 は蓋板 3 の裏面のプラ
スチック層 b のみに形成する場合と、表面の紙 a の

3

みに形成する場合とがある。又、該切目4の形成部の反対側には蓋板3を捲つて注湯口を作るための摘片6を形成する。7は麺体2等を収納して開口を蓋板3で閉鎖した状態の容器1の外側を蓋板3と共に完全に被覆するプラスチックフィルムである。即ち、例えば熱収縮性のプラスチックフィルムで容器1を蓋板3と共に包んで密封したのち全体を適宜の手段で加熱収縮せしめて容器1及び蓋板3の表面に密着せしめたものであり、このさい摘片5,6は下方へ折り曲げておく。

本考案は上記の通りであり、麺体2の復元にさいしては先ず摘片5附近においてプラスチックフィルム7を破つて摘片6を露出させてこの摘片6を引張り、蓋板3の周縁を捲り上げて注湯口を設け、ここから容器1内の液体調味料袋等を取り出したのち、適量(例えば麺体約70~80gに対して300~400cc)の熱湯を注入し、捲り上げた部分を元に戻して所定時間(例えば約3分間)放置する。所定時間が経過する間に熱湯の一部は麺体2に吸収されて麺体2を膨化復元させるから今度は摘片5の部分のフィルム7を破つてこの摘片5をもつて切目4を引き裂き、切目4の外側の部分を取去つて第3図のように狭い排湯口8を形成し、ここから余剰の湯を排出する。湯が充分に排出されたのち蓋板3を容器1から外し、ソース等の液体調

4

味料を麺体2に加えて食するのである。

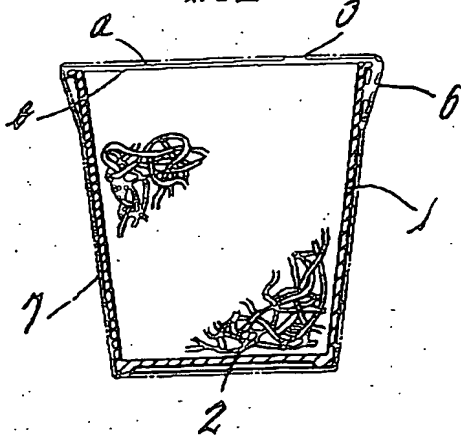
本考案は上記のように容器1の上部開口を閉鎖する蓋板3の周縁近くに切目4を設け、その端部に摘片5を設けたから摘片5によつて切目4を引き裂いて切目4の外側の部分を取去ると蓋板3の周縁に排湯口8が形成されるが、この排湯口8は第3図のように奥行きが狭いので、湯を排出するさいに容器1内の麺体2や野菜等が共に流れ出すことはない。従つて容器1を充分に傾斜させて内部の湯を完全に排出することができるので容器1内に液体調味料を入れて食する場合、調味料が湯で奪められて味を損なう如きおそれはないのである。又、湯を排出する場合蓋板3の摘片6側は注湯時に既に開かれているが、この部分は排湯口8の反対側となつているから、排湯時に注湯口から麺体がこぼれるおそれはない。又、排湯口8は奥行きは狭いが幅は広いので面積は割合に広く、しかも排湯時には注湯口から空気が入るので湯は円滑迅速に排出されるものである。

20 図面の簡単な説明

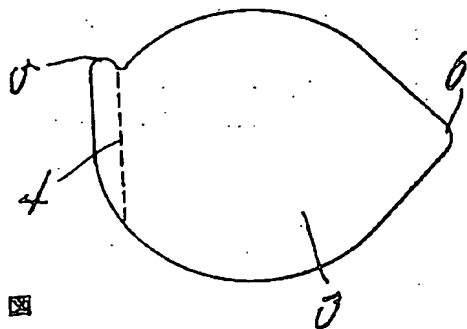
第1図は本考案容器の縦断側面図、第2図は同上の蓋板の平面図、第3図は本考案容器の排湯口開口状態の斜面図である。

1……容器、2……麺体、3……蓋板、4……切目、5……摘片。

第1図



第2図



第3図

